

Alpine Reise

Eine Reise durch die Alpen

Zwischen friedlich malmendem Grauvieh und pffiffig wachsamen Murmeltieren spannen sich prachtvolle Landschaftsbilder: von mächtigen, kargen Gipfeln über satte Almwiesen bis hinunter in fruchtbare Talböden.

Die Alpen begeistern Herz und Auge – und den Gaumen! Wir laden Sie ein, auf eine kulinarische Reise zu den schönsten und köstlichsten Plätzen zwischen Frankreich und Schweiz, Österreich, Italien und Slowenien: mit immer wieder neuen genussreichen Routen quer durch die Alpen.

Lassen Sie es sich schmecken!

Ihr vigilius Team

Unsere Gerichte für Sie

Antipasto

Knuspriger Khorasan Toast „Rieper Mühle“, gefüllt mit in Latschenkieferknospen Marmorierter Forelle, Kartoffel und Sauerrahm

Warme Vorspeise

Roggenschlutzkrapfen „Rieper Mühle“, gefüllt mit Spinat und Frischkäse

Hauptspeise

Kalbs Ossobuco serviert auf Buchweizen – Polenta „Meraner Mühle“

Dessert

Eis aus Bier und Bergdinkel vom „Biohof Salmsein“ aus Völs, dazu Brotwaffel und Karamel

Unsere Weinbegleitung

Weissburgunder Plötzner, St Pauls

Chardonnay Sophie, Manincor

Blauburgunder Zeno, Meran

Sweet Claire, Lieselehof

4 Gang Dinner im Restaurant 1500 Euro 68,00 pro Person
mit Weinbegleitung Euro 103,00 pro Person